

Estas deliciosas pastas y pasteles son la excusa perfecta para revivir el reconfortante ritual del té o el café de la tarde. Junto a los pasteles y pastas, le ofrecemos una exquisita selección de tartas y bizcochos tradicionales; también podrá elaborar aperitivos llenos de sabor que, además, son perfectos como entrante.

KÖNEMANN

Anne Wilson

TENTADORAS

# Pastas de Té

ISBN 3-89508-815-3



9 783895 088155

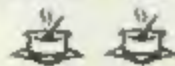


## Indicaciones prácticas

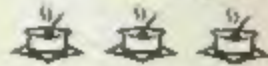
Para principiantes



Para cocineros poco experimentados



Para cocineros expertos



En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Asimismo aparece la medida taza —con una capacidad de 250 ml— aplicada tanto a ingredientes líquidos como sólidos. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escuja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

### Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cucharita sopera poco colmada ó 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g.	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Murdoch Books 1992

Quedan reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada en instalaciones de procesamiento de datos y sistemas de recuperación o transmitida en cualquier forma o a través de medios electrónicos o mecánicos sin previa permiso escrito del editor.

Este libro ha sido producido por  
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060.  
Título original: Tempting Teatime Treats

© 1997 para la edición española  
Könnemann Verlagsgesellschaft mbH  
Bonner Straße 126, D-50968 Köln  
Reedición y adaptación de la edición española: Luc Taroni S.L., Barcelona.  
Traducción del inglés: Marta Borrás para Luc Taroni S.L., Barcelona.  
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.  
Printed in China  
ISBN 3-89598-411-3

Anne Wilson

## TENTADORAS

# Pastas de Té



KÖNNEMANN



## Recetas clásicas

No existe nada más reconfortante que tomar el té a media tarde. Utilice sus mejores platos y tazas para poner una bonita mesa y tómese su tiempo para elaborar alguna de estas recetas clásicas y recordar a sus invitados la placidez de tiempos pasados.

### Bollos de Chelsea

*Tiempo de preparación:*

20 minutos +  
1 hora 20 minutos  
en reposo

*Tiempo de cocción:*

20 minutos

*Para 24 unidades*



7 g de levadura seca  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharada de harina  
1/2 taza de leche tibia  
2 1/2 tazas de harina tamizada  
125 g de mantequilla treceada y 60 g adicionales  
1 cucharada de azúcar  
1/2 cucharadita de especias variadas y 1/2 taza adicional  
1 huevo poco batido  
2 cucharaditas de ralladura de limón  
1/2 taza de azúcar moreno  
1 taza de fruta seca variada

#### Glaseado

1 cucharada de leche  
2 cucharadas de azúcar

1. Forre un molde llano para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm con papel parafinado. Mezcle la levadura, el azúcar y la harina en un cuenco, agregue de forma gradual la leche y remueva hasta conseguir una mezcla homogénea. Deje reposar, cubierto con film transparente, en un lugar cálido durante 10 minutos o hasta que esté espumoso.  
2. Coloque la harina, la mantequilla, el azúcar y las especias en un cuenco y hágalos 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y destmigada. Agregue el huevo, la ralladura y la mezcla de levadura y bata durante 15 segundos o hasta conseguir una especie de masa.  
3. Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea; forme una bola. Colóquela en un cuenco

Bollos de Chelsea (izquierda) y  
Tarta de chocolate (página 4).





grande engrasado y déjela reposar en un lugar cálido 1 hora o hasta que haya subido bien, cubierta con film transparente. Trabájela 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

4. Precaliente el horno a 210°C. Pase por la batidora la mantequilla adicional y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Extienda la masa para formar un rectángulo de 40 x 35 cm. Distribuya la mantequilla y el azúcar sobre la masa hasta llegar a 2 cm de uno de los extremos largos. Coloque encima las frutas y las especias adicionales.

5. Enrolle la masa a lo largo en forma de tronco de modo que contenga la fruta y la mantequilla. Con la ayuda de un cuchillo afilado, corte 24 rebanadas y dispóngalas separadas en el molde preparado. Déjelas reposar, cubiertas con film transparente, en un lugar cálido durante 10 minutos o hasta que hayan subido.

6. Hornee los bollos durante 20 minutos o hasta que estén dorados y cocidos por dentro. Retírelos del horno y úntelos con abundante glaseado; páselos a una rejilla metálica para que se enfrien.

7. **Glaseado:** En una cacerola cueza a fuego lento la leche y el azúcar, hasta que éste se disuelva y la mezcla esté a punto de hervir.

## Tarta de chocolate

*Tiempo de preparación:*

40 minutos

*Tiempo de cocción:*

30 minutos

*Para una tarta de 23 cm*



2 tazas de azúcar

2 tazas de agua

250 g de mantequilla

½ taza de cacao en polvo

1 cucharadita de

bicarbonato de sosa

3 tazas de harina de fuerza

4 huevos poco batidos

*Crema de mantequilla*

½ taza de azúcar

½ taza de agua

250 g de mantequilla

*Cobertura de chocolate*

90 g de chocolate negro en trozos

15 g de mantequilla

60 g de chocolate blanco en trozos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes redondos llanos de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y los laterales con papel y engráselo.

2. Mezcle el azúcar, el agua, la mantequilla, el cacao y la sosa en una cacerola grande. Cuézalo a fuego lento hasta que empiece a hervir, baje el fuego y déjelo cocer 3 minu-

tos. Páselo a un bol grande y déjelo enfriar a temperatura ambiente.

3. Añada la harina tamizada y los huevos y bata con una cuchara de madera para mezclarlos, sin excederse. Vierta la mezcla en los moldes preparados y allane la superficie. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje la masa en el molde durante 3 minutos antes de volcarla sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

4. **Para confeccionar la crema de mantequilla:** Mezcle el azúcar y el agua y cueza sin dejar de remover a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Retírela del fuego y déjela enfriar. Bata la mantequilla hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Vierta el almíbar enfriado en un pequeño chorro sobre la mantequilla y bata de 3 a 4 minutos o hasta conseguir una mezcla brillante y homogénea.

5. **Para elaborar la cobertura de chocolate:** Mezcle el chocolate negro y la mantequilla y cueza a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el chocolate se funda; retírela del fuego. Distribúyalo uniformemente sobre la tarta. Derrita también el chocolate blanco. Introdúzalo en una manga pastelera de papel y selle



Pastel Streusel.

el extremo abierto. Corte la punta de la manga y adorne la tarta.

6. **Para montar la tarta:** Disponga la parte de la tarta sin cobertura sobre una fuente y úntela con la mitad de la crema de mantequilla; con el resto decore el borde de la tarta. Coloque encima la otra mitad.

**Nota:** La tarta decorada se puede elaborar con un día de antelación; no la refrigere. Cúbrela y guárdela en un lugar fresco.

## Pastel Streusel

*Tiempo de preparación:*

30 minutos

*Tiempo de cocción:*

25 minutos

*Para un pastel redondo de 17 cm*



1 huevo

½ taza de azúcar

½ taza de leche

1 taza de harina de fuerza

125 g de mantequilla, derretida

*Capa intermedia*

½ taza de harina blanca

60 g de mantequilla

¼ taza de azúcar moreno

*Cobertura*

30 g de mantequilla, derretida

1 cucharadita de canela molida

1 cucharada de azúcar

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo redondo de 17 cm con mantequilla fundida o aceite.





## Magdalenas con arándanos

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 12 unidades



2½ tazas de harina de fuerza

150 g de azúcar

¼ taza de pacanas troceadas

1 cucharadita de ralladura fina de limón

1 huevo poco batido

1 taza de leche

90 g de mantequilla fundida

½ taza de salsa de arándanos rojos

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte 12 moldes para magdalenas (85 ml) con aceite o mantequilla fundida. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada el azúcar, las pacanas y la ralladura y mezcle bien. Forme un hueco en el centro.

2. Mezcle el huevo, la leche y la mantequilla en un cuenco pequeño y añada los ingredientes secos a la vez. Con una cuchara de madera remueva hasta que todo esté entremezclado; no bata en exceso.

3. Pase la mitad de la mezcla a cucharadas a los moldes, cúbrala con salsa de arándanos y, a continuación, disponga el resto de masa, también a cucharadas, sobre la salsa.

4. Hornee las magdalenas durante 20 minutos o hasta que hayan subido y tengan un color dorado oscuro; vuélquelas sobre una rejilla para enfriar.

## Caracolas de avellana glaseadas con caramelo

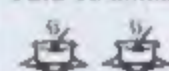
Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

25 minutos

Para 16 unidades



2½ tazas de harina de fuerza

½ taza de azúcar

125 g de mantequilla

½ taza de leche

¼ taza de crema agria

60 g de mantequilla reblandecida, adicional

¼ taza de azúcar moreno

½ taza de avellanas troceadas

Cobertura de caramelo

45 g de mantequilla

¼ taza de azúcar moreno

1 cucharada de leche

½ taza de azúcar glas tamizado

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde cuadrado llano de 23 cm con mantequilla fundida. Tamice la harina en un cuenco grande y añada el azúcar y la mantequilla. Con los dedos mezcle la mantequilla con la harina durante 2 minutos o hasta



Magdalenas con arándanos (arriba) y Caracolas de avellana glaseadas con caramelo.

obtener una mezcla fina y desmigada. Añada la leche y la crema mezcladas y remueva hasta que la mezcla sea homogénea. 2. Pase la masa a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 1 minuto hasta obtener una pasta fina. Extiéndala hasta formar un rectángulo de 40 x 30 cm. Mezcle el resto de la mantequilla, el azúcar moreno y las

avellanas en un cuenco. Desmigaje la mezcla sobre la masa uniformemente. 3. Enrolle la masa desde el lado largo para formar una especie de tronco. Con un cuchillo afilado córtela en 16 rebanadas y dispóngalas en el molde. Hornee 25 minutos o hasta que, al tocarla, la masa parezca hueca. Vuélquela sobre una rejilla metálica para enfriar.

4. Para la cobertura de caramelo: Funda la mantequilla en una cacerola pequeña, añada el azúcar moreno y la leche. Cueza 1 minuto a fuego lento removiendo hasta que se formen burbujas. Añada el azúcar glas y cuézalo 1 minuto más. Unte las pastas con la cobertura mientras todo esté aún caliente; déjelo enfriar. Puede espolvorear con avellanas.





### Muffins ingleses

*Tiempo de preparación:*  
20 minutos + 1 hora y  
40 minutos en reposo

*Tiempo de cocción:*  
16 minutos

*Para 15 unidades*



7 g de levadura seca  
1/2 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de harina  
1/4 taza de agua caliente  
4 tazas de harina, adicional  
1 cucharadita de sal  
1 1/2 taza de leche tibia  
1 huevo poco batido  
40 g de mantequilla

1. Espolvoree 2 bandejas de horno de 32 x 28 cm con harina. Mezcle la levadura, el azúcar, la harina y el agua; remueva hasta obtener una masa fina. Déjela reposar, cubierta con film transparente, en un lugar cálido 10 minutos o hasta que esté espumosa. Tamice la

harina adicional y la sal en un cuenco.

2. Forme un hueco en el centro, añada la leche, el huevo, la mantequilla fundida y la levadura. Mézclelo con un cuchillo. 3. Páselo a una superficie enharinada y amase 2 minutos o hasta conseguir una mezcla homogénea. Forme una bola y colóquela en un cuenco engrasado. Deje reposar en un lugar cálido, cubierto con film transparente, 1 1/2 horas o hasta que suba.

4. Precaliente el horno a 210°C. Trabaje la masa otros 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina; extiéndala hasta que tenga 1 cm de grosor y córtela con un cortapastas de 8 cm. Coloque los círculos en las bandejas y deje reposar 10 minutos en un lugar cálido, cubierto con film transparente.

5. Hornee durante 8 minutos, déles la vuelta y hornee otros 8 minutos.

*Muffins ingleses.*



Deje la mezcla de levadura 10 minutos en un lugar caliente hasta que esté espumosa.



Añada la leche, el huevo, la mantequilla y la levadura a la harina, y mézclelo.



Amase durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea; forme una bola.



Extienda la masa hasta que tenga un grosor de 1 cm y corte círculos de 8 cm.



## Bizcocho de crema agria

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para una tarta de 20 cm



100 g de mantequilla  
 5/8 taza de azúcar  
 2 huevos poco batidos  
 1/2 cucharadita de esencia de vainilla  
 1 1/4 tazas de harina de fuerza  
 1/2 taza de crema agria

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de 20 cm con aceite y forre la base con papel; engráselo.

2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez. Agregue la vainilla y bátalo bien.

3. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica incorpore la harina y la crema y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Pase la mezcla al molde a cucharadas. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del bizcocho, ésta salga limpia. Vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe y espolvorelo con azúcar glas.

## Bollos de Devonshire

Tiempo de preparación:

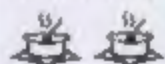
30 minutos + 1 hora y

15 minutos en reposo

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 12 unidades



3 1/2 tazas de harina tamizada  
 2 cucharadas de azúcar  
 una pizca de sal  
 1 1/2 taza de leche caliente  
 60 g de mantequilla derretida  
 7 g de levadura seca  
 1 1/4 tazas de nata líquida  
 1 cucharada de azúcar glas  
 150 g de mermelada de frambuesa  
 2 cucharadas de azúcar glas, adicionales

1. Forre la base de una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel y engráselo. Espolvóreelo ligeramente con harina y retire el exceso.

2. Coloque la harina, el azúcar y la sal en un bol. Mezcle la leche y la mantequilla en un bol pequeño, espolvoree la mezcla con levadura y remueva para disolverla. A continuación viértala sobre los ingredientes secos.

3. Bata durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla homogénea; pásela a un cuenco ligeramente engrasado y

déjela reposar, cubierta con film transparente, durante 1 hora o hasta que haya subido bien.

4. Pase la mezcla a una superficie enharinada y trabájela durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea. Divídala en 12 unidades; amáselas de una en una sobre una superficie enharinada 30 segundos y forme una bola. Repita la operación con el resto de la masa.

5. Precaliente el horno a 210°C. Coloque las bolas de masa sobre la bandeja, separadas unas de otras. Déjelas reposar, cubiertas con film transparente, en un lugar cálido 1 minuto o hasta que hayan subido. Hornéelas durante 20 minutos o hasta que estén bien doradas y cocidas por dentro. Deje reposar los bollos 5 minutos antes de volcarlos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.

6. Con un cuchillo de sierra, realice un corte en diagonal de una profundidad de 10 cm en los bollos. Con la batidora de varillas eléctrica, monte la nata y añádale el azúcar. Rellene los bollos con esta mezcla y mermelada y sívalos espolvoreados con azúcar glas.

**Nota:** Es recomendable rellenar los bollos poco antes de consumirlos.

*Bollos de Devonshire (arriba) y Bizcocho de crema agria.*





## Minitortitas de limón

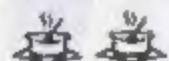
Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

4 minutos por tanda

Para unas 25 unidades



- 1 taza de harina de fuerza
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de ralladura fina de limón
- 1 huevo poco batido
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla mezclada con un poco de zumo de limón
- 1/4 taza de nata montada

1. Tamice la harina en un cuenco mediano, añada el azúcar y la ralladura y remueva bien; forme un hueco en el centro.
2. Mezcle el huevo y la leche y agregue esta mezcla a la harina. Con una cuchara de madera, remueva hasta que el líquido se haya absorbido y no queden grumos.
3. Unte la base de una sartén ligeramente con mantequilla fundida. Vierta en ella cucharadas colmadas de mezcla, separadas 3 cm unas de otras. Cueza a fuego medio durante 2 minutos o hasta dorar la base. Gírelas y dore la otra cara.
4. Retire de la sartén y repita la operación con el resto de masa. Sirva las tortitas con mantequilla de limón y nata montada.

Nota: Si la sartén está demasiado caliente o engrasada en exceso, la superficie de las tortitas no será uniforme.



## Pastel de cerezas

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para una tarta de 20 cm



- 750 g de cerezas deshuesadas en conserva
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/2 taza del jugo de las cerezas
- 2 tazas de harina de fuerza
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de coco rallado
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo.

2. Coloque las cerezas escurridas en una cacerola mediana, mezcle la fécula de maíz con el jugo y añada la mezcla a las cerezas. Cueza a fuego lento hasta que la mezcla hierva y espese; déjela enfriar.
3. Tamice la harina en un cuenco grande; añada el azúcar, el coco y la mantequilla troceada. Con los dedos mezcle la mantequilla con la harina de 2 a 3 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Reserve media taza de masa para cubrir.
4. Agregue la mezcla de huevo y leche al cuenco y remueva hasta conseguir una mezcla casi homogénea. Pase dos tercios de la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie. Con mucho cuidado, coloque encima cucharadas de mezcla de cerezas. Incorpore el resto de masa en montones pequeños sobre la cereza; espolvoree con la media taza de mezcla de harina que ha reservado.
5. Hornee de 35 a 40 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo en el molde 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Nota: Puede utilizar cualquier tipo de cerezas en conserva.

Pastel de cerezas (arriba) y Minitortitas de limón.





## Rollo de chocolate con frambuesas

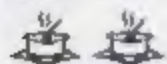
Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

12-15 minutos

Para 1 rollo



1/2 taza de harina de fuerza

1/4 taza de cacao en polvo

3 huevos

1/2 taza de azúcar y

1 cucharada adicional

1/2 taza de chocolate negro rallado

1 cucharada de agua caliente

1 1/4 tazas de nata, ligeramente montada

1 paquete de frambuesas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 30 x 25 x 2 cm con aceite; forre la base y dos caras con papel parafinado y engráselo. Tamice la harina y el cacao 3 veces sobre papel encerado.

2. Bata los huevos 4 ó 5 minutos o hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Añada gradualmente el azúcar y bata hasta conseguir una mezcla pálida, amarilla y brillante. Pásela a un cuenco grande.

3. Con una cuchara de metal, añada la harina, el cacao, el chocolate y el agua de forma rápida y ligera. Distribuya la mezcla de manera uniforme por el molde y allane la superficie. Hornee de 12 a 15 minutos, hasta que esté algo dorada y esponjosa.

4. Coloque una hoja de papel encerado sobre un paño seco y espolvoréela con el azúcar adicional. Vuelque encima la masa y deje reposar 2 minutos. Enrolle el pastel con el papel y deje reposar durante 5 minutos. Desenrolle y deseche el papel. Unte con nata montada y frambuesas; enrolle de nuevo; recorte los bordes.



Rollo de chocolate con frambuesas.



Unte el molde con aceite, forre la base y dos laterales con papel y engráselo.



Pase el huevo por la batidora y, a continuación, añada el azúcar gradualmente.



Con una cuchara de metal añada la harina, el cacao, el chocolate y el agua.



Sobre un paño de cocina seco, espolvoré el papel con azúcar y enrolle el pastel.





### Pastel de higos y naranja

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

70 minutos

Para un pastel de 20 cm



125 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar moreno

1/2 taza de miel

3 huevos poco batidos

1/2 taza de higos secos troceados

2 cucharaditas de ralladura fina de naranja

1 naranja pequeña pelada y troceada

1/2 taza de salvado de avena

1 taza de harina de fuerza

1/4 taza de leche

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte un molde londo redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo. Pase por la batidora la mantequilla, el azúcar y la miel en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez.

2. Pase la mezcla a un cuenco grande, añada los higos, la ralladura, la naranja, el salvado, la harina tamizada y la leche. Con una cuchara metálica mézclelo todo bien.

3. Vierta la mezcla en el molde y allane la superficie. Hornee durante 1 hora y 10 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Al cabo de 3 minutos desmolda el pastel sobre una rejilla de metal para que se enfríe. Espolvoreelo con azúcar glas.

### Pastel de avellanas con crema de café

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para un pastel de 20 cm



1/2 taza de harina de fuerza

1/2 taza de fécula de maíz

4 huevos poco batidos

1/2 taza de azúcar

1 cucharada de café soluble

1 cucharada de agua caliente

1/4 taza de avellanas molidas

1/4 cucharadita de canela molida, para espolvorear

#### Relleno

1 taza de nata líquida

1/4 taza de azúcar glas

1 cucharadita de café soluble, adicional

1 cucharadita de agua caliente, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes llanos redondos de 20 cm

con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo. Espolvoree ligeramente los moldes con harina y agite para que se desprenda el exceso. Tamice la harina y la fécula de maíz tres veces sobre papel encerado.

2. Pase por la batidora los huevos durante 2 minutos o hasta obtener una masa espesa y pálida. Añada el azúcar de manera gradual, batiendo constantemente, hasta que se haya disuelto y haya conseguido una mezcla brillante, de color amarillo pálido. Pásela a un bol grande.

3. Con una cuchara metálica, agregue el café disuelto en agua, las avellanas, la harina y la fécula de forma rápida y ligera.

4. Distribuya la masa entre los moldes de manera uniforme. Hornee durante 20 minutos o hasta que los bizcochos estén algo dorados y se desprendan de las paredes. Vuélquelos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.

5. Para elaborar el relleno: Monte la nata en un cuenco pequeño y añádale el azúcar glas y la mezcla de café y agua adicionales.

6. Coloque uno de los bizcochos sobre una tabla y úntelo con el relleno; coloque el otro encima. Páselo a una fuente y espolvoreelo con canela.

Pastel de avellanas con crema de café (arriba) y Pastel de higos y naranja.



## Rollo de cerezas, dátiles y nueces

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos +

15 minutos en reposo

Para 1 rollo



1/2 taza (70 g) de dátiles frescos troceados finos  
2 cucharadas de pasas de Corinto

1/2 taza de agua

1/2 taza de azúcar moreno

40 g de mantequilla

1/2 cucharada de

bicarbonato de sodio

1/2 taza de nueces troceadas

1/4 taza de cerezas

escarchadas

1 cucharada de nuez

moscada molida

1 huevo poco batido

1/2 taza de harina de fuerza

tamizada

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde para rectángulos (de 1 l de capacidad) con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo.

2. En una cacerola pequeña cueza los dátiles, las pasas de Corinto, el agua, el azúcar y la mantequilla a fuego lento durante 5 minutos o hasta que esta se haya fundido y la mezcla hierva. Retire a del fuego y déjela enfriar

ligeramente. Añada el bicarbonato y remueva.

3. Coloque las nueces, las cerezas, la nuez moscada, el huevo, la mezcla enfriada y la harina en un cuenco grande. Remueva con una cuchara de madera.

4. Pase la mezcla al molde a cucharadas, cierre el extremo abierto con la tapa. Hornee 45 minutos. Desmódelo a los 15 minutos y déjelo enfriar.

### CONSEJO

Sirva el rollo cortado en rebanadas, con queso o su mantequilla de fruta preferida.

## Pastel de limón y pacanas

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel de

25 x 15 x 5,5 cm



1 1/4 tazas de harina de fuerza

125 g de mantequilla

1/2 taza de zumo de limón

2 huevos

1/2 taza de leche

1/2 taza de pacanas

troceadas

1 cucharada de ralladura de limón

## Almibar de limón

1/4 taza de zumo de limón

2 cucharadas de agua

1/2 taza de azúcar

50 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 25 x 15 x 5,5 cm con mantequilla fundida o aceite. Cubra la base con papel y extiéndalo sobre

dos lados; engráselo.

2. Coloque la harina en un cuenco para batirla, añada la mantequilla y el azúcar. Bata durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmenuada.

3. Agregue al cuenco la mezcla de huevos y leche, bata durante 10 segundos o hasta mezclarlos. Añada

las nueces y la ralladura y bata 5 segundos. Pase la masa al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, esta salga limpia. No desmolde el pastel.

4. Para elaborar el almibar de limón. Coloque el zumo, el agua, el azúcar y

la mantequilla en un bol pequeño. Remueva a fuego medio durante 2 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar, durante 3 minutos. Vierta el almibar de limón frío sobre el pastel caliente o el almibar caliente sobre el pastel frío en el molde.



Pastel de limón y pacanas (izquierda) y Rollo de cerezas, dátiles y nueces.



## Bollos de leche

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

10-12 minutos

Para 12 bollos



2 tazas de harina de fuerza  
1 cucharada de azúcar  
60 g de mantequilla  
¼ taza de suero de leche o  
½ taza de leche y  
¼ taza de crema agria  
mermelada y nata montada

1. Precaliente el horno a 180°C. Espolvoree con harina una bandeja de horno de 30 x 28 cm.
2. Tamice la harina y el azúcar en un bol; añada la mantequilla troceada.
3. Con los dedos, mezcle la mantequilla y la harina 1 minuto o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada el suero de leche y remueva hasta que la masa sea suave.
4. Pasela a una superficie algo enharinada y amase de manera ligera hasta que la masa deje de ser pegajosa. Presiónela hasta que tenga 1 cm de grosor. Forme círculos con un cortapastas liso o acanalado de 5 cm.
5. Coloque los círculos casi tocándose en la bandeja y hornee de 10 a 12 minutos o hasta dorarlos.
6. Sirvalos calientes con mermelada de albaricoque o fresa y nata montada.

## Tortitas

Tiempo de preparación:

25 minutos +

1 hora 25 minutos

Tiempo de cocción:

6 minutos

Para 12-14 unidades



7 g de levadura seca  
1 cucharadita de azúcar  
1 ¼ taza de agua caliente  
3 tazas de harina blanca  
2 cucharadas de leche en polvo  
1 cucharadita de bicarbonato de sosa  
2 cucharadas de agua caliente  
10 g de mantequilla fundida

1. Mezcle la levadura, el azúcar y el agua en un cuenco mediano. Deje reposar en un lugar cálido, cubierto con film transparente, durante 10 minutos o hasta obtener una mezcla espumosa.
2. Tamice la harina y la leche en polvo en un cuenco grande. Forme un hueco en el centro y añada la mezcla de levadura. Con una cuchara de madera, mezcle hasta obtener una masa suave. Deje reposar en un lugar cálido, cubierta, durante 1 hora o hasta que haya subido bien y la superficie presente burbujas.
3. Añada la mezcla de sosa y agua y remueva. Deje reposar 15 minutos.
4. Unte ligeramente una

sartén grande con mantequilla fundida. Coloque en ella aros de huevo engrasados. Ponga en cada aro masa suficiente para que llegue al borde. Cuezalos a fuego medio de 4 a 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.

5. Retire el aro, gire la tortita y cueza durante 30 segundos. Retírela de la sartén, tuestela y sirvala.

## Biscocho con nata y mermelada

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos y

5 minutos en reposo

Para un biscocho redondo de dos capas, de 20 cm



½ taza de harina blanca  
¼ taza de fécula de maíz  
3 huevos  
½ taza de azúcar  
30 g de mantequilla fundida  
¼ cucharadita de esencia de vainilla  
2 cucharadas de mermelada de frambuesa  
½ taza de nata  
1 cucharada de azúcar glas  
2 cucharadas de azúcar glas, adicionales

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes llanos redondos de 20 cm con aceite; forre la base con papel y engráselo.



En el centro: un biscocho de dos capas; a la izquierda: Bollos de leche; Biscocho con nata y mermelada y Tortitas.

Espolvoree los moldes con harina y agite para retirar el exceso.

2. Tamice la harina y la fécula 3 veces sobre papel encerado. Coloque los huevos en un bol y bata 2 minutos a velocidad rápida. Añada el azúcar de forma gradual y bata 8 minutos más o hasta

que se disuelva y obtenga una mezcla brillante, de color amarillo pálido.

3. Pasela a un cuenco grande; con una cuchara de metal agregue la mantequilla, la vainilla, la harina y la fécula de forma rápida y ligera. Reparta la mezcla entre los moldes y hornee 20 minutos o

hasta que esté dorada y se desprenda de las paredes. A los 5 minutos vuelvela sobre una rejilla.

4. Unte un biscocho con mermelada; monte la nata y el azúcar glas y dispongalo sobre la mermelada. Cubra con el otro biscocho y espolvoree con el azúcar glas adicional.



## Pan de naranja

*Tiempo de preparación:*

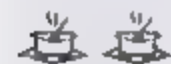
45 minutos + 1 hora y

5 minutos en reposo

*Tiempo de cocción:*

20 minutos

*Para 3 personas*



2 tazas de harina blanca

7 g de levadura seca

1/2 taza de piel de fruta

confitada

2 cucharaditas de azúcar

2 cucharaditas de ralladura

de naranja

1/2 taza de leche caliente

1/2 taza de zumo de naranja

1 huevo poco batido

10 g de mantequilla

*Glaseado*

1 cucharada de agua

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de gelatina

1. Unte un molde hondo de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Tamice la harina en un bol grande, añada la levadura, la piel de frutas y la ralladura y remueva. Forme un hueco en el centro.

2. Mezcle la leche, el zumo de naranja, el huevo y la mantequilla en un bol pequeño y agréguelo a la mezcla de harina. Con un cuchillo mezcle hasta obtener una masa suave. Pase la a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 10 minutos o hasta obtener una

masa homogénea y elástica. Para comprobar que lo es, presiónela con el dedo; si está preparada, la masa volverá a su sitio sin dejar ninguna hendidura.

3. Colóquela en un bol grande engrasado y déjela reposar en un sitio cálido, cubierta con film transparente, durante 45 minutos o hasta que suba.

4. Trabaje la masa durante 1 minuto o hasta que sea homogénea. Adáptela al molde preparado y déjela reposar en un lugar cálido, cubierta con film transparente, 20 minutos o hasta que haya subido.

5. Precaliente el horno a 180°C. Corte la masa en 8 porciones practicando cuidadosamente cortes profundos con un cuchillo afilado y engrasado. Tenga cuidado de no dejar escapar todo el aire. Si la masa se deshinch, deje reposar otros 5 minutos hasta que haya subido.

6. Hornee durante 20 minutos o hasta que esté dorado y cocido. Al golpearla suavemente, la masa debe sonar hueca. Vuélvela sobre una rejilla.

7. *Para elaborar el glaseado.* Mezcle el agua, el azúcar y la gelatina en un cuenco pequeño. Pongalo al baño María hasta que la gelatina se haya disuelto y unte el pan todavía caliente

## Pastel de limón y platano

*Tiempo de preparación:*

20 minutos

*Tiempo de cocción:*

45 minutos

*Para una corona de*

20 cm



1 1/2 tazas de harina de fuerza

90 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de coco rallado

2 cucharaditas de ralladura

de limón

1/2 taza de zumo de limón

2 huevos poco batidos

1/2 taza de platano maduro

triturado

*Cobertura de requesón*

90 g de requesón

45 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar glas

1 cucharadita de ralladura

de limón

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con aceite y espolvorelo ligeramente con harina, agite para

retirar el exceso.

2. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada la mantequilla, el azúcar, el coco, la ralladura y el zumo de limón, los huevos y el platano.

3. Pase estos ingredientes por la batidora a velocidad lenta durante 1 minuto hasta que estén bien empapados. Bata a velocidad rápida durante 2 minutos o hasta que estén mezclados y la masa haya aumentado de volumen.

4. Pase la mezcla al molde y allane la superficie

hornee durante 45 minutos o hasta que esté dorada y al clavar una brocheta, ésta saque limpia.

5. A los 3 minutos vuelque el pastel sobre una rejilla para que se enfríe.

6. *Para elaborar la cobertura de requesón.* Bata el requesón y la mantequilla en un bol hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el azúcar glas y la ralladura y bata 2 minutos hasta obtener una mezcla esponjosa.

7. Una vez frío, unte el pastel con la cobertura



Pastel de limón y platano, requesón y Pan de naranja



## Pan de melaza y malta

*Tiempo de preparación:*  
15 minutos + 1 hora y  
50 minutos en reposo

*Tiempo de cocción:*  
40 minutos

Para 1 unidad



1 taza de agua tibia  
7 g de levadura seca  
1 cucharadita de azúcar  
2 tazas de harina integral  
1 taza de harina blanca  
2 cucharaditas de canela  
molida  
1/2 taza de uvas pasas  
36 g de mantequilla  
1 cucharada de melaza  
1 cucharada de extracto de  
malta y 1/2 cucharadita,  
adicional  
1 cucharada de leche tibia

1. Unte un molde para pan de 21 x 14 x 7 cm con aceite.  
2. Mezcle el agua, la levadura y el azúcar en un bol y deje reposar en un lugar cálido 10 minutos o hasta que esté espumoso.  
3. Tamice las harinas y la canela en un bol grande añada las pasas y remueva. Forme un hueco en el centro y añada la mezcla de mantequilla fundida, melaza, malta y levadura. Con un cuchillo, mezcle bien.  
4. Pase la pasta a una superficie enharinada. Trabaje durante 4 minutos o hasta conseguir una masa homogénea. Forme una

bola y colóquela en un bol algo engrasado. Deje reposar 1 hora en un lugar cálido, cubierta con film transparente, o hasta que haya subido.  
5. Golpee la masa con el puño; golpee de nuevo durante 3 minutos o hasta que quede blanda.  
6. Colóquela en el molde y deje reposar, cubierta con film transparente, 40 minutos o hasta que haya subido. Unte con la mezcla de leche y malta. Caliente el horno a 180°C y hornee durante 40 minutos o hasta que la masa esté dorada y cocida. Desmolde al cabo de 3 minutos y pase a una rejilla.

**Nota:** Este pan es más sabroso si se consume el mismo día de su elaboración, pero puede congelarse hasta 1 mes.

## Porciones de Sacher

*Tiempo de preparación:*  
15 minutos

*Tiempo de cocción:*  
40 min. + 30 min.  
en el frigorífico

Para una tarta de  
30 x 26 cm



150 g de chocolate negro  
2 cucharadas de licor de chocolate  
125 g de mantequilla  
1/2 taza de azúcar  
4 huevos  
1/2 taza de harina de fuerza  
1/2 taza de harina blanca

**Cobertura**  
180 g de chocolate negro  
125 g de mantequilla  
1 cucharadita de licor de chocolate, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde lano de 30 x 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y dos lados con papel encerado y engraselo.  
2. Coloque el chocolate en trozos en un cuenco pequeño, póngalo al baño María hasta que el chocolate se funda y tenga una consistencia fina. Deje enfriar y agregue el licor.  
3. Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada las yemas de huevo de manera gradual, batiendo bien cada vez. Pase la mezcla a un bol grande y añada el chocolate. Con una cuchara de metal agregue las harinas por raras.  
4. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño y con la batidora móntelas a punto de nieve; incorpórelas a la masa con una cuchara de metal.  
5. Pase la masa al molde a cucharadas y hornee durante 35 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, esta salga limpia. Déjala reposar durante 5 minutos antes de volcarla sobre una rejilla metálica para que se enfríe.



Pan de melaza y malta (izquierda) y Porciones de Sacher

6. Para elaborar la cobertura. Coloque el chocolate troceado, la mantequilla y el licor en un bol mediano resistente al calor. Pongalo al baño María y remueva hasta que el chocolate se haya fundido y la mezcla sea homogénea.

Deje enfriar la cobertura de 10 a 15 minutos o hasta que tenga una consistencia espesa y distribúyala sobre la tarta de manera uniforme con un cuchillo de hoja plana. Refrigérela durante media hora antes de pasarla a una fuente para servir.

**Nota:** También puede cortar la tarta por la mitad y untarla con mermelada de albaricoque o ciruela. Resulta perfecta como postre, con nata o helado. Se conserva hasta 3 días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



## Pastas dulces

**P**ara el café de la mañana, una cena después de misa o para reuniones más informales, estas tartaletas fáciles de manejar resultan de lo más apropiado. También son ideales para fiestas y verbenas y, si sobran, los niños las apreciarán como merienda.

### Tarta de almendras

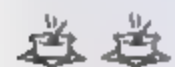
*Tiempo de preparación:*

20 minutos

*Tiempo de cocción:*

20 minutos

*Para una tarta de 23 cm*



8 láminas de masa de bizaladre estirada  
1 huevo poco batido  
1 cucharada de azúcar glas

#### Relleno

90 g de mantequilla  
½ taza de azúcar glas, adicional  
2 yemas de huevo  
1 ½ tazas de almendras molidas  
2 cucharaditas de esencia de almendra

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Con un molde como guía, corte un círculo de 23 cm de una de

las láminas de masa y otro de 25 cm de la otra lámina. Coloque el primero sobre la bandeja.

2. *Para elaborar el relleno:* Bata la mantequilla y el azúcar glas adicional en un cuenco mediano hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue las yemas de huevo y bat. Añada las almendras y la esencia y remueva bien. 3. Distribuya el relleno sobre la base de masa, dejando un borde de 2,5 cm. Coloque encima el resto de masa, presione ligeramente el borde para sellarlo.

4. Marque 8 porciones curvas con cuidado para que el corte no se demasiado profundo. Realice cortes profundos alrededor del borde a intervalos de 2 cm.

5. Unte con la mezcla de huevo batido y azúcar glas y hornee durante 20 minutos hasta dorarla.

*Desde arriba: Lamingtons y*

*Tartaletas de fruta (página 28) y Tarta de almendras.*





## Tartalelas de fruta

**Tiempo de preparación:**  
20 minutos  
**Tiempo de cocción:**  
40 minutos  
**Para 12 unidades**



12 tartalelas de pasta  
quebrada (sin hornear)  
2 cucharadas de preparado  
para natillas  
½ taza de fécula de maíz  
¼ taza de azúcar  
1 cucharadita de esencia  
de vainilla  
2 yemas de huevo  
1 ¼ tazas de nata líquida  
½ taza de leche  
12 fresas  
200 g de arándanos

### Glaseado

1 cucharadita de esencia  
de albahorque  
1 cucharadita de zumo de  
limón  
2 cucharadas de gelatina

1. Precaliente el horno a  
180°C. Coloque las  
tartalelas en moldes con  
papel de horno sobre una  
banda de horno.  
Hornee las 25 minutos  
hasta que estén doradas y  
cortadas, deje enfriar.  
2. Ponga e prepare la  
para natillas, y fécula, el  
azúcar, la vainilla y las  
yemas en un bol mediano  
y bátalo a mano hasta obte-  
ner una masa homogé-  
nea. Pádelo a fuego me-  
diano y bájelo en un  
cazo a hasta que estén a  
punto de hervir, retirelo

del fuego.  
3. Anada la leche de for-  
ma gradual y bata. Cuele  
la mezcla a una cacerola  
y cueza 8 minutos, remo-  
viendo, a fuego medio,  
hasta que las natillas hier-  
van y espesen. Retire del  
fuego y déjelo enfriar.  
4. Distribuya la mezcla  
entre las tartalelas y con  
un cuchillo de hoja plana  
forme una montañita.  
Decore con fruta y unte  
con abundante glaseado.  
5. Para elaborar el gla-  
seado: Mezcle la esencia  
de vainilla, el zumo y la gelatina  
en un bol pequeño. Cueza  
a fuego lento, removien-  
do, durante 2 minutos o  
hasta que la gelatina se  
haya disuelto y la mezcla  
hierva. Retirelo del fuego;  
cuela y déjelo enfriar.

## Lamingtons

**Tiempo de preparación:**  
1 hora  
**Tiempo de cocción:**  
30 minutos  
**Para 16 unidades**



1 taza de harina de trigo  
4 huevos  
¾ taza de azúcar  
1 taza de leche  
3 g de mantequilla

### Cobertura

4 tazas de azúcar gla-  
ceado  
¼ taza de zumo de limón  
1 taza de agua  
4 tazas de leche condensada

1. Precaliente el horno a  
180°C. Unte un molde  
llano de 30 x 20 cm con  
mantequilla fundida o  
aceite; forre la base y la  
dos con papel y engraselo.  
Tamice 3 veces la harina  
sobre papel encerado.  
2. Bata los huevos por la  
batidora durante 10 mi-  
nutos o hasta obtener una  
mezcla espesa y pálida.  
Anada el azúcar de forma  
gradual, batiendo cons-  
tantemente, hasta que se  
haya disuelto y haya obte-  
nido una mezcla brillante  
y espesa. Pásela a un bol grande.  
3. Coloque la leche y la  
mantequilla en una cace-  
rola pequeña y cueza a  
fuego lento hasta que la  
segunda se haya fundido.  
4. Con una cuchara meta  
la leche y la mantequilla  
a la mezcla de huevo  
y bata a mano hasta que  
se haya fundido. Cueza  
a fuego medio durante  
5 minutos o hasta que el  
pase este ligeramente se  
desprenda de las paredes.  
Mezcle de 5 minutos  
después sobre una  
rejilla para que se enfríe.  
6. Recorte los bordes  
con un cuchillo y divídalos  
en 16 trozos iguales.  
7. Para elaborar la  
cobertura: En un cazo  
mediano mezcle el azúcar  
glasado y el agua y cueza  
en punto y cuando salte  
cértele para formar una  
pasta consistente. Ponga  
el cuenco en una cacerola



Magdalenas de platano y pasas

al horno. Mantenga removida  
hasta obtener una  
cobertura homogénea y  
bata a mano hasta que  
se haya fundido. Cueza  
a fuego medio durante  
8 minutos o hasta que el  
pase este ligeramente se  
desprenda de las paredes.  
Mezcle de 5 minutos  
después sobre una  
rejilla para que se enfríe.  
6. Recorte los bordes  
con un cuchillo y divídalos  
en 16 trozos iguales.  
7. Para elaborar la  
cobertura: En un cazo  
mediano mezcle el azúcar  
glasado y el agua y cueza  
en punto y cuando salte  
cértele para formar una  
pasta consistente. Ponga  
el cuenco en una cacerola

**Nota:** El tiempo de preparar  
la masa de la torta es  
de 10 minutos o hasta que  
la cobertura este se-  
ca.

## Magdalenas de platano y pasas

**Tiempo de preparación:**  
15 minutos  
**Tiempo de cocción:**  
15 minutos  
**Para 18 unidades**



2 tazas de harina de  
trigo  
1 taza de azúcar de mesa  
1 taza de leche  
1 ½ g de mantequilla  
fundida  
1 taza de pasas  
2 tazas de pasas  
2 tazas de pasas  
1 taza de pasas

1. Precaliente el horno a  
210°C. Unte un molde  
llano de 30 x 20 cm con  
mantequilla fundida o  
aceite; forre la base y la  
dos con papel y engraselo.  
2. Mezcle la mantequilla  
fundida y el azúcar de  
mesa y bájelo en un  
cazo a hasta que estén a  
punto de hervir, retirelo  
del fuego y déjelo enfriar.  
3. Bata la mantequilla  
fundida y el azúcar de  
mesa y bájelo en un  
cazo a hasta que estén a  
punto de hervir, retirelo  
del fuego y déjelo enfriar.  
4. Bata la mantequilla  
fundida y el azúcar de  
mesa y bájelo en un  
cazo a hasta que estén a  
punto de hervir, retirelo  
del fuego y déjelo enfriar.



## Cornetes de nata

*Tiempo de preparación:*

20 minutos

*Tiempo de cocción:*

30 minutos

Para 8 unidades



375 g de masa de hojaldre

1 clara de huevo poco

batida

1 cucharada de azúcar

$\frac{1}{4}$  taza de mermelada de fresa

*Relleno de crema*

$\frac{1}{2}$  taza de leche entera en polvo

$\frac{1}{4}$  taza de azúcar

$\frac{1}{4}$  taza de preparado para natillas

1  $\frac{1}{4}$  tazas de agua

$\frac{1}{4}$  taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a

240°C. Forre dos

moldes para galletas de

32 x 28 cm con papel

parafinado. Unte ocho

moldes para cornetes con

mantequilla o aceite

2. Extienda la masa de

hojaldre sobre una super-

ficie ligeramente enhari-

nada hasta formar un

rectángulo de 50 x 20 cm

Con un cuchillo afilado

cortela a lo largo en ocho

tiras de 2,5 cm de ancho.

3. Empezando por el ex-

tremo pequeño de, mu,de,

envuélvalos con una tira

de masa, superponiéndola

un poco cada vez que de

una vuelta. Pinte la masa

con un poco de clara de

huevo y espolvoreela con



azúcar. Pongala sobre la

bandeja y repita la opera-

ción con el resto de masa.

4. Horneelos 20 minutos,

baje el horno a 210°C y

horneelos 10 minutos

mas. Déjelos en la ban-

deja durante 5 minutos.

Para desprender los cor-

netes del mu,de, hágalos

girar con cuidado. Páselos

a una rejilla para enfriar.

5. *Relleno de crema.*

Coloque la leche en pol-

vo, el azúcar y el prepara-

do para natillas en una

cacerola pequeña. Añada

la nata líquida y mezcle

hasta obtener

una pasta homogénea.

Cuezala a fuego lento

durante 10 minutos sin

dejar de remover o hasta

que la mezcla hierva y

espese; retire del fuego.

Cubrala con film transpa-

rente y déjela enfriar.

Vierta la mezcla en un

cuenco pequeño y pásela

por la batidora junto con

la nata durante 1 minuto

o hasta conseguir una

mezcla espesa y cremosa.

La crema puede prepararse

un día antes. Guárdela,

cubierta con film transpa-

rente, en la nevera. Para

terminar los cornetes,

coloque una cucharadita

de mermelada en la base

y rellénelos con la crema.

## Espirales vienesas

*Tiempo de preparación:*

20 minutos

*Tiempo de cocción:*

15 minutos

Para 20 unidades



125 g de mantequilla

rehlandecada

$\frac{1}{4}$  taza de crema agria

$\frac{1}{4}$  taza de azúcar glas

$\frac{1}{2}$  cucharadita de esencia de vainilla

1 taza de harina blanca

$\frac{1}{4}$  taza de harina de arroz

1. Precaliente el horno a

180°C. Forre dos moldes

hondos para empanada

con capsulas de papel

base para galletas

2. Derreta la mantequilla, la crema, el

azúcar glas tamizado y

la vainilla en un cuenco

pequeño hasta obtener

una mezcla ligera y

cremosa

3. Añada las harinas blan-

cas y de arroz tamizadas y

remueva para mezclarlas.

4. Pase la mezcla a

cucharadas a una manga

pasteletera con una boqui-

lla acanalada, rellene

todas las capsulas con un

tercio de mezcla y hornee

durante 15 minutos o

hasta que las espirales

empiecen a estar doradas.

*Nota:* Antes de hornear

puede colocar un trozo de

cereza escarchada sobre

cada espiral.



Espirales vienesas (arriba) y Cornetes de nata.





Añada agua a la mezcla de harina y mantequilla y remueva con un cuchillo.



Forma un rectángulo con la masa y doble un extremo sobre el otro; repita 5 veces.

## Palmeras de fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para unas 25 unidades



2 tazas de harina blanca  
1 cucharadita de levadura  
en polvo  
185 g de mantequilla fría,  
troceada  
½ taza de agua  
1 cucharadita de azúcar

### Glaseado de fruta de la pasión

1 ½ tazas de azúcar glas  
30 g de mantequilla fundida  
2 frutas de la pasión

1. Precaliente el horno a 210°C. Forre 2 bandejas para galletas de 32 x 28 cm con papel parafinado. Tamice la harina y la levadura en un bol grande. Añada la

mantequilla y remueva bien. Agregue el agua y remueva con un cachillo hasta que empiece a mezclarse. Páselo a una superficie ligeramente enharinada y amase durante 1 minuto o hasta obtener una mezcla homogénea. 2. Extienda la masa y forme un rectángulo de unos 40 x 20 cm. Con los extremos cortos hacia usted, doble a dos tercios y luego el otro extremo por encima. Vuelva la masa para que el lado abierto quede delante de usted. 3. Extienda la masa para formar un rectángulo, dóblela y vuelvala como anteriormente, otras 5 veces. Si la mantequilla se reblandece, refrigere la masa 30 minutos; asegúrese de que extiende y doble



en la misma dirección. 4. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de 32 x 30 cm y espolvoréela con azúcar. Doble los lados largos hacia el centro y luego por la mitad. 5. Con un cuchillo afilado, corte rebanadas de 1 cm. Colóquelas con la parte cortada hacia arriba, ábralas un poco y ún telas ligeramente con agua. Hornee 15 minutos o hasta dorarlas. Déjelas enfriar sobre una rejilla. 6. Para elaborar el glaseado: Tamice el azúcar glas, añada la mantequilla y la pulpa de la fruta de la pasión y mézclela bien. Distribuya el glaseado sobre las palmeras.

Nota: Extienda, doble y vuelva la masa siempre del mismo lado para que las capas sigan siempre la misma dirección y obtenga un resultado crujiente. Guárdelas hasta 2 días en un recipiente hermético.



Doble los lados largos de la masa hacia el centro; doble a lo largo por la mitad.



Para elaborar el glaseado, mezcla el azúcar glas, la mantequilla y la pulpa.

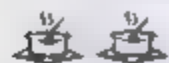


## Hojaldres de fruta

Tiempo de preparación  
40 minutos

Tiempo de cocción  
15 minutos

Para 18 unidades



2 unidades de brandy  
1 taza de mermelada de  
albaricoque  
1 cucharada de agua

**Relleno de albaricoque**  
1/2 g de mantequilla  
1 taza de azúcar glas  
1 yema de huevo  
1 taza de almendra  
molida  
425 g de unidades de  
albaricoque en conserva  
escorridas

1 Precalente el horno a  
210°C. Unte con mante-  
quilla la base y los costos.

dos bandejas para galletas  
de 32 x 28 cm. Corte las  
almendras en tres tiras y la  
distribuya en tres partes, para  
cubrir 18 cuadrados.

2 Para el relleno de alba-  
ricoque bata y mante-  
quilla y azúcar en un  
cuchara pequeña con una  
cuchara de madera hasta  
que la mezcla se ha homoge-  
nizado. Añada la yema y  
las almendras y bata me-  
diamente.

3 Distribuya la mezcla

entre los cuadrados, comen-  
zando desde el centro de cada  
cuadrado y extendiéndose  
hacia los bordes. Cubra los  
cuadrados con las tiras de  
almendra y distribuya la  
mezcla de azúcar y yema  
sobre los almendros. Hornee  
durante 15 minutos y hasta  
dorar las.

5 Unte con la mezcla de  
agua y mermelada y de-  
corar a gusto de servir.

## Tartaletas de crema

Tiempo de preparación  
30 minutos + 20 minutos  
de reposo en el frigorífico

Tiempo de cocción  
45 minutos

Para 12 unidades



1 taza de harina batida  
1/2 taza de azúcar glas  
1 yema de huevo  
120 g de mantequilla  
1 yema de huevo  
1/2 taza de agua helada  
1 clara de huevo poco  
batida

## Relleno

3 huevos  
1 1/2 taza de leche  
1/2 taza de azúcar  
1 cucharadita de esencia de  
vainilla  
1/2 cucharada de nuez  
moscada

1. Pase por la batidora las  
harinas, el azúcar glas y la  
mantequilla 20 segundos  
o hasta obtener una  
mezcla fina y desmenuada.  
Añada la yema de huevo  
y casi todo el agua y bata  
durante 30 segundos o  
hasta conseguir una pasta  
consistente, agregando  
más agua si es necesario.  
Pásela a una superficie  
enharinada y amase hasta  
obtener una mezcla  
homogénea. Divida la  
mezcla en 12 porciones  
iguales, extiéndalas y  
forre 12 moldes para

tartaletas de 10 cm y pa-  
redes altas. Refrigere-  
las durante 20 minutos.  
2 Precaliente el horno a  
180°C. Cubra los moldes  
forrados con las tiras de  
papel encerado. Dispóngala  
una capa uniforme de  
legumbres secas o arroz  
sofocado y coloque  
los moldes sobre una  
bandeja de horno grande  
y hornee durante 10 mi-  
nutos. Retire el horno,  
desmóldelo el papel y las  
legumbres y arroz y  
devuelva las tartaletas al  
horno 10 minutos más o  
hasta que empiecen a  
estar doradas. Deje que se  
enfrien. Unte la base y los  
laterales con clara de  
huevo batida.

3. Para elaborar el  
relleno: Bata el huevo a  
150°C. Mezcle los huevos  
y la leche en un bol y re-  
mueva. Añada el azúcar  
de forma gradual, remo-  
viendo para que se disuel-  
va del todo. Añada la vai-  
nilla, pase la mezcla a una  
jarra y, a continuación,  
viértala sobre las tartaletas.  
Espolvoree con nuez  
moscada y hornee duran-  
te 25 minutos o hasta que  
el relleno se haya solidifi-  
cado. Sirva las tartaletas  
a temperatura ambiente.

Nota: No hornee en  
exceso, puesto que el  
huevo del relleno puede  
cuajarse. En lugar de nuez  
moscada puede utilizar  
canela molida.

Tartaletas de crema y Hojaldres de fruta (derecha).







## Mantecados

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para 24 unidades



250 g de mantquilla

1/4 taza de azúcar

2 tazas de harina

1/5 taza de fécula de maíz

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte un molde lano de 28 x 18 cm con aceite o mantquilla fundida. Cubra la base con papel, extendalo sobre los laterales y engraselo.

2. Bata la mantquilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.

3. Agregue la harina y la fécula tamizadas y presione para formar una masa suave. Pasela a una superficie enharinada, trabájela hasta obtener una pasta homogénea, torre el molde.

4. Realice marcas del tamaño de un dedo y pinche con un tenedor. Hornee de 35 a 40 minutos o hasta cocer y dorar la masa. Cuando este casi fría, corte por las líneas.

**Nota:** Puede extender la masa y cortarla en círculos o harritas pequeños, para lo cual tendrá que ajustar la cocción.

De arriba a abajo. Mantecados, Besos de merengue y Tartaletas de mantquilla.

## PASTAS DELICIAS



## Tartaletas de mantquilla

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

nulo

Para 12 unidades



Crema de mantquilla

60 g de mantquilla

1/2 taza de azúcar glas

1 cucharada de leche

algunas gotas de sucedáneo de esencia de ron

12 tartaletas preparadas

2 cucharadas de mermelada de framuesa

1 taza de azúcar glas, adicional

1 cucharadita de esencia de vainilla

3 cucharaditas de agua caliente

algunas gotas de colorante rosa

1. Bata la mantquilla a velocidad rápida durante 1 minuto. Añada el azúcar, la leche y la vainilla; bata hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.

2. Distribuya 1/4 cucharadita de mermelada sobre cada tartaleta. Cubra con 2 cucharadas de crema de mantquilla y

allane la superficie con el reverso de la cuchara.

3. Tamice el azúcar glas en un cuenco pequeño y forme un hueco en el centro. Agregue la vainilla y el agua. Con un cuchillo de hoja plana remueva hasta obtener una masa homogénea. Divídala en dos y tría una de las mitades con colorante rosa.

4. Extienda una cucharada de glaseado sin colorante sobre la mitad de cada tartaleta y deje reposar. Extienda 1 cucharadita de colorante rosa sobre la otra mitad de las tartaletas y deje reposar.

## Besos de merengue

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para 24 unidades



3 claras de huevo

1/2 taza de azúcar

cacao en polvo

**Relleno**

125 g de requesón

1/2 taza de azúcar glas

2 cucharaditas de café soluble

2 cucharaditas de agua caliente

1. Precaliente el horno a 150°C. Forre 2 bandejas de horno de 32 x 28 cm con papel parafinado.



2. Monte las claras de huevo a punto de nieve. Vaya añadiendo el azúcar y bata cada vez hasta obtener una mezcla espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto.

3. Coloque la mezcla en una manga pastelera con boquilla acanotada. Distribúyala sobre la bandeja de horno en montículos de 2 cm de diámetro.

4. Hornee durante 30 minutos o hasta que los merengues estén palidos y crujientes. Deje entriar dentro del horno con la puerta entrecerrada.

5. **Para elaborar el relleno.** Bata el requesón y el azúcar gl. hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Disuelva el café en el agua; añádalo y mezcle.

6. Unte la base de un merengue con relleno y únalo a otro. Repita la operación con el resto de los merengues y del relleno. En un molde con cacao, si lo desea.

**CONSEJO**  
Guarde los merengues en un lugar fresco y seco en un recipiente hermético un máximo de 3 días y relencelos justo antes de servir. Compruebe que están secos y por dentro antes de apagar el horno. Si no lo están, se reanudarán cada dos días reposar. Si es cuarte, volverán a estar crujientes si los pones en el horno frío.

## Torta de almendras

**Tiempo de preparación:**  
30 minutos  
**Tiempo de cocción:**  
25 minutos  
**Para 18 unidades**



1 taza de harina  
90 g de mantequilla  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharada de agua  
½ taza de mermelada de frambluesa  
¼ taza de almendras en láminas

### Cobertura

185 g de mantequilla  
½ taza de azúcar  
3 huevos poco batidos  
1 taza de almendras molidas  
¼ taza de harina blanca, adicional

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde ancho de 28 x 19 x 4 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel extendiéndolo sobre la superficie y engrosce el papel.

2. Coloque la harina tamizada, la mantequilla y el azúcar en un bol para pasarlo por la batidora durante 10 segundos o hasta obtener una mezcla blanca y homogénea. Añada agua y bata durante 5 segundos hasta conseguir una pasta homogénea.

3. Pase la mezcla al molde, presione a un firme-mente con las manos algo

colar nadas. Horneela durante 5 minutos, retirela del horno y déjela enfriar.

4. **Para elaborar la cobertura:** Bata la mantequilla adicional y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual y bata bien cada vez. Pase la mezcla a un bol grande; añada las almendras y la harina adicional y remueva con una cuchara de madera para mezclarlas.

5. Unte la base de masa con mermelada, distribuya sobre ella la cobertura y esparza por encima las almendras. Hornee 20 minutos o hasta que empiece a dorarse; déjela enfriar en el molde. Ya fría, córtela en trozos del tamaño de un dedo.

## Éclairs de chocolate

**Tiempo de preparación:**  
40 minutos  
**Tiempo de cocción:**  
2 minutos  
**Para 1-12 unidades**



40 g de mantequilla  
2 tazas de agua  
½ taza de harina blanca  
2 huevos  
1 ½ taza de leche condensada  
1 ½ g de bicarbonato negro  
20 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm



En el molde con cacao y 1 taza de mermelada

con mantequilla fundida y aceite. Mezcle la mantequilla y el azúcar en una cacerola. Retireva a fuego lento hasta que se haya fundido el azúcar.

Retire el fuego, añada la harina de una sola vez y bata con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Devuelva al fuego hasta que la mezcla espese y se desprenda de las paredes y la base de la cacerola. Retire del fuego y déjela enfriar.

2. Pase la mezcla a un

cuchara grande y bata los huevos batidos poco a poco y para hasta obtener una mezcla brillante.

3. Pase la mezcla a cucharadas y en una manga pastelera con una boquilla lisa y pequeña. Hornee tiras de masa de 5 cm, a 5 cm unas de otras, sobre la bandeja. Hornee 2 minutos y retire luego a 180°C y hornee otros 15 minutos o hasta que estén crujientes y doradas.

4. Corte los eclairs por la mitad a lo largo y retire la

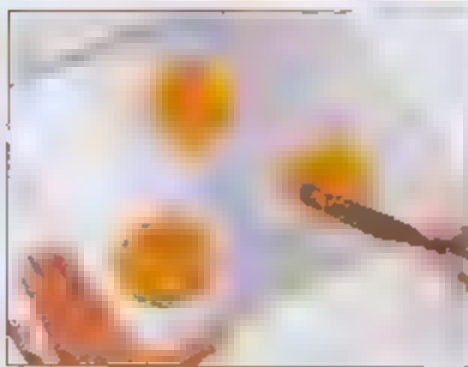
masa residual. Deje enfriar los eclairs antes de servirlos. Unte el interior de cada eclair con chocolate fundido.

6. **Para fundir el chocolate:** Coloque la pasta con la manteca en un bol pequeño, resistente al calor. Póngalo al baño María hasta que el chocolate se haya fundido y haya conseguido una mezcla homogénea. Déjelo entriar





Cuez a fuego lento la mantequilla, el jarabe y el azúcar hasta fundirla.



Coloque cucharadas de mezcla sobre una bandeja, forme círculos de 8 cm.

## Abanicos al coñac

*Tiempo de preparación:*

45 minutos

*Tiempo de cocción:*

4 minutos por tanda

Para 20 unidades



30 g de mantequilla

2 cucharadas de jarabe de caña de azúcar

1 cucharada de azúcar

1/2 c. de

2 cucharadas de harina

1 cucharadita de jengibre

1/2 c. de

60 g de chocolate negro, fundido

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite.

2. Mezcle la mantequilla, el jarabe y el azúcar en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se haya fundido y haya

obtenido una mezcla homogénea, no deje que hierva.

3. Retire la mezcla del fuego y pásela a un bol pequeño. Añada la harina y el jengibre y remueva con una cuchara de madera hasta en exceso.

4. Coloque cucharadas rasas de mezcla en la bandeja. Con un cuchillo de hoja plana, alínelas para formar círculos de 8 cm.

5. Hornee durante 4 minutos o hasta que se comiencen a estar dorados.

6. Retire la bandeja del horno y deje reposar los círculos durante 20 segundos. Despegue los extremos con cuidado. Levante los círculos de la bandeja y, comenzando por un extremo, dóblelos rápidamente hacia la dirección opuesta en la palma de la mano. Una los pliegues por un extremo en forma de abanico.

7. Unte la parte superior de los abanicos con el resto de la mezcla y dóblelos sobre la parte inferior. Repita todo el proceso de horneado y doblado con el resto de mezcla.

8. Coloque el chocolate fundido en un cuenco pequeño y sumerja en él la punta de los abanicos. Déjelos reposar sobre una rejilla metálica.

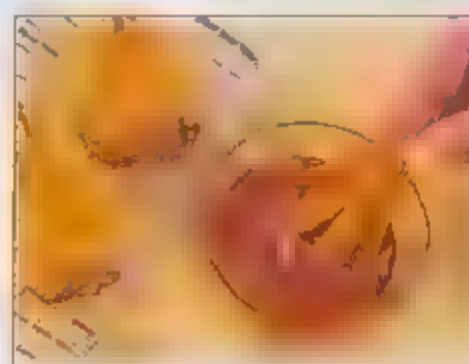
## CONSEJOS

No hornee más de tres círculos cada vez, puesto que, si se enfrían, moldearlos puede resultar difícil. Si se prefiere, en lugar de condecorar abanicos, los círculos pueden unirse en el centro para formar lazos.

*Abanicos al coñac.*



Una los pliegues de los círculos en un extremo para formar un abanico.



Una vez fríos, sumerja el lado abierto de los abanicos en chocolate y deje reposar.



## Magdalenas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

10-15 minutos

Para 12 unidades



140 g de harina blanca

2 huevos

1/2 taza de azúcar

185 g de mantequilla

fundida y enfriada

1 cucharadita de ralladura

finia de limón

1/2 taza de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte moldes para magdalenas con mantequilla fundida o aceite y espolvoreelos con harina, retirando el exceso. Tápese la harina tres veces sobre papel encerado.

2. Mezcle los huevos y el azúcar en un cuenco resistente al calor. Coloque al baño María y bata para obtener una mezcla espesa y de color pálido. Retírela del fuego y siga batiendo hasta que se haya enfriado un poco y haya aumentado de volumen.

3. Añada la harina, la mantequilla y la ralladura con una cuchara metálica hasta entremezclar todos los ingredientes.

4. Pase la mezcla a cucharadas a los moldes y hornee de 10 a 12 minutos. Retírelas de los moldes, déjelas enfriar en una rejilla y espolvoreelas con azúcar glas.

### CONSEJO

Puede adquirir moldes para magdalenas en tiendas especializadas en artículos de cocina. También se venden llanos para tartaleras.

## Cortes de manzana

Tiempo de preparación:

20 min. + 20 min

en el frigorífico

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para 12 unidades



1 1/2 tazas de harina blanca

125 g de mantequilla, en

trozos

1 cucharada de azúcar

1 yema de huevo

3 manzanas verdes media-

nas, peladas y cortadas

en láminas finas

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de esencia de

limón

1/2 cucharadita de canela

molido

azúcar de canela

### Cobertura

1 1/4 tazas de crema agria

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de esencia de

vainilla

2 huevos, poco batidos

1. Precaliente el horno a

180°C. Unte un molde

llano de 30 x 20 cm con

mantequilla fundida o

aceite. Cubra la base con

papel y extienda sobre ella 5 láminas de pasta. Pase la harina a un lado con una maniquita y espolvoree con azúcar.

2. Pase la yema batida durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmenuada; agregue la yema de huevo y bata durante 10 segundos o hasta conseguir una mezcla consistente.

3. Coloque la mezcla en el molde presionándola con el reverso de una cuchara, aliene la superficie. Cubrala con film transparente y refrigérela 20 minutos. Horneela 15 minutos; retírela del horno y déjela enfriar.

4. Mezcle bien las manzanas, el azúcar y la canela. Coloque las manzanas en tiras superpuestas sobre la masa y hornee durante 15 minutos; retire del horno.

Para elaborar la cobertura:

Mezcle la crema con un cuenco mediano y agítela con un batidor metálico hasta obtener una masa fina. Agregue el azúcar, la vainilla y el huevo y remueva hasta entremezclarlos. Vierta la cobertura sobre las manzanas y devuelva al horno. Hornee otros 20 minutos o hasta que la cobertura se haya solidificado. Déjela enfriar en el molde. Espolvoree con azúcar de canela antes de servir y corte en 12 tiras o rombos.

Cortes de manzana (arriba) y Magdalenas.





### Mostachones de coco y almendra

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para 30 unidades



2 huevos

¼ taza de azúcar

½ cucharadita de cremor tartaro

1 cucharada de esencia de vainilla

1 ½ taza de coco rallado

1 taza de almendras en láminas

1. Precaliente el horno a 160°C. Forre una bandeja de 12 x 18 cm con pape parafinado y coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño seco y móntelas a punto de nieve con la batidora.

2. Agregue el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente hasta obtener una mezcla espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto.

3. A cada 30 segundos agregue el cremor tartaro, la vainilla, el coco y las almendras. Deje caer cucharaditas de mezcla sobre la bandeja.

4. Hornee los mostachones durante 30 minutos o hasta que estén crujientes. Despegue los de la bandeja y déjelos enfriar.

Mostachones de coco y almendra (arriba) y Tartaletas de música.

### Tartaletas de música

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para unas 18 unidades



¼ taza de harina blanca

1 cucharada de azúcar

45 g de mantequilla

1 cucharada de leche

Relleno

250 g de frutos secos

variados no salados

¼ taza de azúcar

¼ taza de agua

¼ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180°C. Lience la bandeja con un buen medidor, agregue el azúcar y la mantequilla.

Con los dedos, mezcle la mantequilla y la harina durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla fría y desmigada, vierta la leche y remueva para formar una pasta suave. Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada y tráguela para darle forma o hasta conseguir una masa homogénea.

2. Extienda la masa hasta que quede delgada, córtela con un cortapastas redondo de 6 cm y coloque los cortados en moldes engrasados, presionando. Pinche el fondo con un

tenedor y hornee 10 minutos o hasta dorarlos.

3. Para elaborar el relleno: Dique hacia los trozos secos sobre una bandeja de horno durante 10 minutos o hasta dorarlos. Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola mediana. Remueva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición. Baje el fuego y deje cocer, sin tapar, durante 10 minutos o hasta dorar la mezcla. Retire del fuego, añada la nata y remueva bien. Si el almibar forma grumos, déjelo a la vista, devuelva la cacerola al fuego durante 1 minuto o hasta que la mezcla vuelva a ser homogénea.

4. Disponga cucharadas de relleno caliente en las tartaletas y sígnelas con



#### CONSEJO

El almibar debe adquirir un color dorado al cocerse. Si es demasiado pálido, el relleno no solidificará y si es demasiado oscuro, se quemará. Cocerlo a fuego lento y retire de la cacerola durante el proceso de cocción para comprobar si ya está preparado.



## Buñuelos de canela

*Tiempo de preparación:*

10 minutos

*Tiempo de cocción:*

3 minutos por tanda

Para unas 24 unidades



1 taza de agua

60 g de mantequilla

2 cucharadas de azúcar

1 taza de harina de fuerza

4 huevos

aceite para freír

2 cucharadas de azúcar glas

1 cucharadita de canela  
molida

1. Mezcle el agua, la mantequilla y el azúcar en una cacerola mediana. Remueva a fuego lento durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se haya fundido; no la deje hervir.

2. Retire la cacerola del fuego, añada la harina de una sola vez y, con una cuchara de madera, bata hasta obtener una mezcla homogénea. Devuélvala al fuego y caliente hasta que espese y se desprenda de las paredes y la base de la cacerola. Retírela del fuego y deje que se enfríe.

3. Viértala en un cuenco grande, pase por la batidora los huevos y añádalos de manera gradual, batiendo para formar una mezcla brillante y espesa.

4. Caliente aceite en una sartén de fondo pesado a fuego medio. Coloque en él cucharadas rasas de

mezcla en tandas pequeñas. Fría los buñuelos 3 minutos o hasta que estén bien dorados y se hayan hinchado. Deje los escurren sobre papel absorbente.

5. Presentelos en una bandeja espolvoreados con azúcar glas y canela mezclados. Sirvalos

de inmediato.

## Anillos de requesón y pera

*Tiempo de preparación:*

20 minutos

*Tiempo de cocción:*

23 minutos

Para 8 unidades



425 g de mitades de pera

en conserva, en su jugo

250 g de requesón

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de fécula de  
maíz

1 huevo

2 cucharaditas de esencia  
de vainilla

2 láminas de hojaldre

preparado

2 cucharadas de azúcar

1 cucharada de gelatina

1. Precaliente el horno a 240°C. Forre 2 bandejas de horno de 32 x 18 cm con papel parafinado. Escurre bien las peras y reserve 1/3 de taza del jugo para glasear. Corte las mitades en láminas finas.

2. Coloque el requesón, el azúcar, la fécula, el huevo y la vainilla en un cuenco pequeño. Páselo por la batidora a velocidad mediana unos 3 minutos o hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

3. Corte las láminas de hojaldre en cuatro cuadrados y coloque en el centro de cada uno dos cucharadas colmadas de la mezcla de requesón. Disponga dos o tres láminas de pera sobre los extremos de ésta.

4. Doble con cuidado los extremos opuestos del hojaldre para cubrir el relleno de requesón; presione para sellarlos. Coloque los anillos sobre las bandejas que ha preparado. Hornee durante 20 minutos o hasta que hayan aumentado de volumen y estén algo dorados. Retírelos del horno y colóquelos sobre una rejilla metálica para que se enfrien.

5. Mezcle el jugo de pera que ha reservado con el azúcar y la gelatina en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento durante 3 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Retírela del fuego y déjela enfriar ligeramente. Una vez fríos, unte los anillos con abundante glaseado antes de servir.

*Buñuelos de canela (arriba) y  
Anillos de requesón y pera.*





## Bizcocho merengado con nueces

*Tiempo de preparación:*  
40 minutos

*Tiempo de cocción:*  
30-35 minutos  
Para 16 unidades



125 g de mantequilla  
½ taza de azúcar  
1 huevo  
1½ tazas de harina de fuerza

### Cobertura

½ taza de mermelada de albaricoque  
3 claras de huevo  
½ taza de azúcar  
¼ taza (60 g) de pacanas troceadas finas  
½ taza (60 g) de almendras troceadas finas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde lano de 30 x 20 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base y dos laterales con papel.

2. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el huevo de forma gradual, batiendo bien cada vez.  
3. Pase la mezcla a un cuenco grande y con una cuchara de metal incorpore la harina y remueva para mezclarla y formar una masa casi homogénea. Coloque en el molde presionando y allane la superficie.



4. Para elaborar la cobertura: Unte la base de la masa con mermelada. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño y, con la batidora, mézclelas a punto de nieve. Añada el azúcar gradualmente, sin dejar de batir hasta formar una masa espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregue cuidadosamente las pacanas y distribuya la mezcla uniformemente sobre la mermelada.

## Tarta de ciruela, manzana y almendra (izquierda) y Bizcocho merengado con nueces (derecha)

5. Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que la masa esté cocida y el merengue haya solidificado. Deje que se enfríe antes de cortarlo en tiras.

## Tarta de ciruela, manzana y almendra

*Tiempo de preparación:*  
40 minutos

*Tiempo de cocción:*  
1 hora

Para una tarta de 23 cm



100 g de mantequilla  
½ taza de azúcar  
2 huevos  
¾ taza de harina tamizada  
175 g de queso ricotta fresco  
1 cucharadita de ralladura de limón  
½ taza de azúcar  
2 huevos  
½ taza de ciruelas pasas troceadas  
2 cucharadas de fécula de maíz

410 g de compota de manzana en conserva  
1½ taza de almendras en laminas, tostadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde redondo desmontable de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel; engráselo.  
2. Bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño

hasta formar una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez, y añada la harina. Con un cuchillo de hoja plana mezcle para formar una pasta espesa. Distribúyala de manera uniforme sobre la base del molde presionando y hornee durante 15 minutos.

3. Coloque la ricotta, la ralladura y el azúcar en un cuenco pequeño y pase por la batidora hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue los huevos gradualmente, batiendo muy bien cada vez. Añada las ciruelas y la fécula y bata hasta mezclarlos.

4. Con una cuchara metálica, añada la manzana y las almendras. Remueva hasta que se hayan entremezclado y pase la mezcla a cucharadas a la base precocinada, allane la superficie.

5. Esparta el resto de las almendras sobre la mezcla de requesón y presione ligeramente la superficie. Hornee 45 minutos o hasta que el relleno se vuelva consistente y se dore. Deje enfriar en el molde. Para servir, corte la tarta en porciones. Para una mejor conservación, refrigérela.

**Nota:** Puede sustituir las ciruelas pasas por un tercio de taza de frambuesas o arándanos.



## Strudel de miel y frutos secos

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

35 minutos

Para 6-8 personas



250 g de requesón  
2 vetas de limón  
2 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de miel  
1/2 cucharadita de clavo  
de especia molida  
2 1/2 tazas (300 g) de nueces  
molidas  
1 taza (120 g) de  
almendras molidas  
50 g de manteca fundida  
10 láminas de pasta filo

### Almibar de miel

1/2 taza de miel  
2 cucharadas de agua  
1 cucharada de zumo de  
limón  
1 cucharadita de ajo liso  
1 canchali  
5 clavos de especia enteros

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm desmontable con manteca fundida o aceite. Forre la base con papel y engrase lo que el requesón, las vetas, el azúcar y la miel en un bol pequeño. Pase a por la harina durante 5 minutos y véndalo rápida hasta obtener una mezcla gruesa y cremosa. Añada el queso y los frutos secos remojados con una cuchara

de mano para mezclarlos.  
2. Coloque 5 láminas de pasta sobre la superficie de trabajo y cubra el resto con un paño húmedo para evitar que se sequen. Unte la superficie de cada lámina con manteca y disponga otra encima. Repita la operación hasta haber colocado las 5 láminas y no unte la última. Cubra y deje reposar.  
3. Coloque los dos bloques a lo largo sobre la superficie de trabajo y unte con manteca el extremo estrecho. Superponga con cuidado el segundo bloque unos 10 cm del extremo unteado. (La pasta debería de tener 60 cm de largo.)  
4. Vierta la mezcla de frutos secos uniformemente a lo largo del extremo de pasta que tenga más cerca del extremo unteado. Enrolle el hojaldre por encima para cubrir la mezcla. Doble las puntas para sellar y continúe enrollando la pasta hasta el final. Untela con el resto de la manteca.  
5. Comience a cortar por la parte superior, cortando en tiras de 1 cm de ancho y 18 cm de largo. Coloque las tiras en un molde de horno de 32 x 15 cm con papel perforado. Cueza los albaricoques y el almibar a fuego lento y añada la manteca a la mezcla. Retire del fuego y añada el coco y la ralladura de limón. Cueza a fuego lento removiendo durante 3 minutos o hasta que hiervan. Bata

de huevo y déjelo en el molde.  
6. Almibar de miel.  
Mezcle los ingredientes en un cuenco pequeño y cuezalos a fuego lento y déjelo hasta que la mezcla hierva. Déjelo cocer, sin tapar ni remover, durante 5 minutos.

## Medias lunas de coco y albaricoque

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para 16 unidades



1 1/2 tazas de albaricoques  
secos troceados  
1/4 taza de agua  
1 cuenco de  
manteca  
1/2 taza de leche condensada  
1/2 taza de azúcar  
1/2 taza de harina de tamalusa  
de lima  
4 láminas de pasta  
quebrada  
1/2 taza de mantequilla  
batida  
1/4 taza de coco rallado,  
adecuado

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre un molde de horno de 32 x 15 cm con papel perforado. Cueza los albaricoques y el almibar a fuego lento y añada la manteca a la mezcla. Retire del fuego y añada el coco y la ralladura de limón. Cueza a fuego lento removiendo durante 3 minutos o hasta que hiervan. Bata



Strudel de miel y frutos secos, almibar de miel y Medias lunas de coco y albaricoque

de huevo y déjelo en el molde.  
2. Almibar de miel.  
Mezcle los ingredientes en un cuenco pequeño y cuezalos a fuego lento y déjelo hasta que la mezcla hierva. Déjelo cocer, sin tapar ni remover, durante 5 minutos.

3. Forre el extremo con la manteca y la leche condensada, forme una media luna. Repita con el resto de pasta y de relleno.  
4. Disponga las medias

lunas en la bandeja, cubiertas con la manteca y el almibar de miel y los frutos secos. Cueza a fuego lento y déjelo hasta que hervan. Bata de huevo y déjelo en el molde.  
5. Almibar de miel.  
Mezcle los ingredientes en un cuenco pequeño y cuezalos a fuego lento y déjelo hasta que la mezcla hierva. Déjelo cocer, sin tapar ni remover, durante 5 minutos.

## Pastas saladas

Estas pastas saladas están para chuparse los dedos y resaltar el doble de buenos porque pueden servirse tanto para picar a media tarde como si se trata de preparar un aperitivo o cóctel, el primer plato de un ágape festivo o, acompañadas con ensalada, como plato único de un almuerzo ligero.

### Sandwiches

*Tiempo de preparación:*  
35 minutos

*Tiempo de cocción:*  
nulo

*Para 4-6 personas*



#### SANDWICHES REDONDOS

1 barra de pan blanco o moreno sin cortar

#### Relleno

250 g de requesón

½ taza de dátiles en trozos pequeños

¼ taza de nueces en trozos pequeños

1 cucharadita de ralladura fina de naranja

1. Retire la corteza del pan y córtelo a lo largo en tiras.

2. Mezcle el requesón, los dátiles, las nueces y la ralladura de naranja.

3. Distribuya el relleno

uniformemente sobre las tiras y enróllelas desde el extremo largo o corto.

Envuélvalas en film transparente bien tirante y refrigérelas durante 1 hora.

4. Corte en círculos con un cuchillo de sierra.

#### SANDWICHES LARGOS

½ barra de pan de molde blanco en rebanadas

1 barra de pan de molde integral

250 g de mantequilla reblandecida

#### Relleno 1

250 g de salmón en conserva, escurrido, sin piel ni espinas

1 cucharada de mayonesa

5 ml de zumo de limón

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

#### Relleno 2

2 pepinos pequeños

pelados, cortados finos

1 cucharadita de ralladura fina de limón

*Sandwiches redondos, Sandwiches largos y Bollos de cebolla y cebollino con mantequilla de bacon (página 54)*





1. Una el pan blanco con mantequilla por ambos lados y el integral solo por uno.

2. Mezcle el salmón, la mayonesa, el zumo y la pimienta.

3. Coloque la mitad de las rebanadas de pan integral sobre una superficie plana grande y distribuya encima la mezcla de salmón, cubra con las rebanadas de pan blanco y disponga encima el pepino y la ralladura de queso, cubra con el resto de rebanadas de pan integral.

4. Retire la corteza de los sandwiches y córtelos en tres tiras largas.

**Nota:** Los sandwiches resultan más sabrosos si se preparan y se comen de inmediato. Se pueden cubrir con film transparente y guardar en el frigorífico hasta 2 horas.

## Bollos de cebolla y cebollino con mantequilla de bacon

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Tiempo de cocción:**

25 minutos

**Para 16 unidades**



**Mantequilla de bacon**

90 g de mantequilla

2 cucharadas de bacon troceado



## Bollos de cebolla y cebollino

3 tazas de harina de fuerza

40 g (1 sobre) de preparado para sopa de cebolla

60 g de mantequilla

1 taza de leche

1 yema de huevo

2 cucharadas de cebollino recién picado

2 cucharadas de leche adicionales

1. Precaliente el horno a 240°C. Forre una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel parafinado.

Para elaborar la mantequilla de bacon, derrita bien la mantequilla y los trocitos de bacon. Guarde en el frigorífico, cubierto con film transparente, durante 30 minutos.

2. Coloque la harina y preparado para la sopa y la mantequilla en el bol y batida por 30 segundos.

Añada la leche, la yema y el cebollino y batir por 15 segundos hasta formar una masa homogénea.

3. Tasea la masa y repartirla en 16 bollos de 15 g cada uno.

4. Unte cada bollo con la mantequilla de bacon y pisele. Vuelva a untar sobre una tabla con harina

y batida con el rodillo para

dividirlos en 2 partes.

5. Unte la parte superior con la leche adicional.

6. Disponga las pastas separadas sobre la bandeja y hornee durante 10 minutos. Reduzca la temperatura a 210°C y hornee otros 15 minutos o hasta que hayan subido y estén duradas.

Sirvalas templadas con mantequilla de bacon fría.

## Pan de maíz con jamon y queso

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Tiempo de cocción:**

30 minutos

**Para 16 unidades**



1 taza de harina de fuerza

1 taza de harina de maíz

1 taza de queso cheddar rallado

3 lonchas finas (100 g)

de jamon cocido

1/4 taza de perejil picado fino

1 cucharada de

leche

2 huevos

1. Precaliente el horno a

180°C. Unte una bandeja

de horno de 32 x 28 cm con

papel parafinado.

2. Coloque el queso y el jamon

en la bandeja y repartirlos

en 16 porciones.

3. Coloque el perejil y la leche

en la bandeja y repartirlos

en 16 porciones.

4. Coloque la harina de fuerza



Pan de maíz con jamon y queso

1. Unte la bandeja con

3. Mezcle la leche y el

4. Unte la bandeja con

5. Unte la bandeja con

6. Unte la bandeja con

7. Unte la bandeja con

8. Unte la bandeja con

9. Unte la bandeja con

10. Unte la bandeja con

11. Unte la bandeja con

12. Unte la bandeja con

13. Unte la bandeja con

14. Unte la bandeja con

15. Unte la bandeja con

16. Unte la bandeja con

17. Unte la bandeja con

**Nota:** La harina de maíz

de fuerza es la que se usa

para hacer pasteles y

comerciales de este tipo.

Se puede comprar en

la tienda de pan de maíz

o en la tienda de pan de

maíz de fuerza.

## Lionesas saladas

Tiempo de preparación:

1 hora 15 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para 16 unidades



60 g de mantequilla  
1/4 taza de agua  
1/4 taza de harina blanca  
3 huevos batidos

### Relleno de salmón

60 g de mantequilla  
1/4 taza de harina blanca  
1 1/4 taza de leche  
125 g de salmón en conserva, escurrido, sin piel ni espinas  
2 cucharaditas de zumo de limón  
1 cucharada de mayonesa  
1/2 taza de cebollino picado fino

### Relleno de queso

20 g de mantequilla  
125 g de champiñones, en láminas finas  
60 g de mantequilla  
1/4 taza de harina blanca

1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
1 taza de leche  
1/4 taza de nata líquida  
1/2 taza de queso cheddar rallado  
1/4 taza de perejil picado fino

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida. Mezcle la mantequilla y el agua en una cacerola mediana y déjela cocer, removiendo, hasta que la mantequilla se haya fundido; llévelo a ebullición.  
2. Retire la cacerola del fuego y añada la harina de una sola vez. Bata con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea. Devuélvala al fuego y caliente hasta que la mezcla espese y se desprenda de las paredes de la cacerola. Retírela del fuego y déjela enfriar un poco. Pásela a un bol más grande y añada los huevos de forma gradual, batiendo hasta obtener una mezcla brillante y espesa.

3. Coloque cucharadas colmadas de mezcla en las bandejas, rocíe con agua fría y hornee durante 15 minutos. Baje el horno a 180°C y hornee otros 15 minutos o hasta que la masa esté crujiente y dorada.

4. Corte las lionesas por la mitad y retire la masa no cocida del interior. Devuélvalas al horno de 3 a 4 minutos o hasta que estén secas. Pase la mezcla a cucharadas a la base de las lionesas, vuelva a colocar la parte superior y síralas de inmediato.

5. **Relleno de salmón.** Caliente la mantequilla y añada la harina. Cueza a fuego lento, removiendo, 2 minutos o hasta que la mezcla comience a estar dorada. Vierta la leche de forma gradual hasta conseguir una masa homogénea. Remueva continuamente hasta que hierva y espese, déjelo hervir durante 1 minuto más y retírela del fuego. Añada el salmón, el



1. Unte la bandeja de horno.

zumo, la mayonesa y el cebollino; mézclelo con el resto.

6. **Relleno de queso:** Caliente la mantequilla y añada los champiñones. Cuézalos a fuego lento

durante 3 minutos o hasta que empiecen a estar tiernos. Agregue la leche y la pimienta. Remueva 2 minutos o hasta que la mezcla esté dorada. Incorpore la mezcla de

leche y nata para obtener una masa homogénea. Retírela del fuego y espese, déjelo hervir durante 1 minuto más y retírela del fuego. Añada el queso y el perejil.



Remueva la harina hasta que espese y se desprenda de las paredes de la cacerola.



Rocíe las cucharadas colmadas de masa con agua fría.



Corte las lionesas por la mitad y retire la masa no cocida del interior.

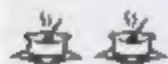


Relleno de salmón: añada el salmón, el zumo, la mayonesa y el cebollino a la harina.



## Tartaletas de calabaza

*Tiempo de preparación:*  
25 minutos + 15  
minutos en el frigorífico  
*Tiempo de cocción:*  
45 minutos  
*Para 6 tartaletas de 12 cm*



200 g de harina  
90 g de mantequilla  
2-3 cucharadas de agua  
helada

### Relleno

2 cucharadita de aceite  
2 tiras de bacon, en trozos  
pequeños  
1 puerro en rodajas  
3 huevos poco batidos  
½ taza de nata líquida  
¼ taza de calabaza cocida,  
hecha puré (cruda 250 g)  
¼ taza de queso cheddar  
rallado

1. Precaliente el horno a 210°C. Tamice la harina en un bol grande y añada la mantequilla troceada. Con los dedos, mezcle durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Agregue el agua y mezcle para elaborar una masa suave. Pásela a una superficie algo enharinada y amase durante 1 minuto o hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigérela envuelta en film transparente durante 15 minutos.  
2. Extienda la masa entre 2 hojas de film transparente para cubrir moldes



para tartaletas de 12 cm. Corte una hoja de papel encerado para cubrir cada molde y disponga sobre él una capa de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos y retirelo del horno; deseche el papel y las legumbres. Devuelva la masa al horno 5 minutos más o hasta que empiece a dorarse.  
3. Para elaborar el relleno: Mezcle el aceite, el bacon y el puerro en una cacerola mediana y cueza, removiendo, a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la mezcla esté algo dorada. Déjela enfriar.  
4. Mezcle los huevos y la nata en un cuenco grande y bata a mano hasta mezclarlos. Agregue la calabaza, la mezcla de bacon y el queso y remueva para entremezclar bien.  
5. Vierta el relleno en las tartaletas. Baje el horno a 180°C y hornee durante 25 minutos o hasta que el relleno esté algo dorado y cocido.

*Nota:* Puede servir las tartaletas tibias o a temperatura ambiente, cortadas por la mitad o enteras.

## Frittata de espárragos en tiras

*Tiempo de preparación:*  
20 minutos  
*Tiempo de cocción:*  
30 minutos  
*Para unas 20 unidades*



¾ taza de harina de fuerza  
6 huevos poco batidos  
½ taza de aceite  
2 calabacines medianos  
(200 g) rallados  
3 cebolletas, picadas finas  
1½ tazas de queso cheddar  
rallado  
340 g de espárragos en  
conserva, escurridos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 2 moldes de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite, forre la base y las paredes con papel y engráselo. Tamice la harina en un bol y forme un hueco en el centro. Agregue los huevos y el aceite, y bata a mano hasta entremezclarlos.  
2. Añada el calabacín, las cebolletas y el queso y mézclelo todo bien.  
3. Vierta cucharadas uniformes de mezcla en los moldes y disponga encima los espárragos en diagonal. Hornee 30 minutos o hasta que empiece a dorarse. Desmolda, retire el papel, corte en tiras diagonales y sirvalas tibias o a temperatura ambiente.

*Tartaletas de calabaza (arriba) y  
Frittata de espárragos en tiras.*







## Medias lunas de guindilla, ajo y queso parmesano

*Tiempo de preparación:*

10 min. + 30 min.

en el frigorífico

*Tiempo de cocción:*

20 minutos

*Para 80 unidades*



1 1/2 taza de harina blanca  
100 g de queso parmesano  
rallado (1 1/4 taza)

una pizca de guindilla en  
polvo

1/4 taza de sal de ajo

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

guindilla en polvo, adicional  
sal de ajo, adicional

1. Precaliente el horno a  
210°C. Forre 2 bandejas  
de horno de 32 x 28 cm  
con papel parafinado.

2. Pase por la batidora la  
harina, el queso, la guin-  
dilla, la sal y la mantequi-  
lla durante 15 segundos.  
Agregue las yemas de  
huevo y bata durante  
10 segundos o hasta  
formar una masa.

3. Pásela a una superficie  
enharinada y forme un  
rollo de 20 cm. Cúbralo  
con film transparente y  
refrigérela media hora.

4. Corte el rollo en  
círculos de 5 mm y cada  
círculo por la mitad.  
Disponga las medias lunas

sobre las bandejas que ha  
preparado separadas  
5 mm unas de otras.  
Espolvoree con un poco  
de guindilla en polvo y  
sal de ajo adicionales.  
5. Hornee durante  
20 minutos o hasta que  
estén algo doradas y  
crujientes. Páselas a una  
rejilla para que se enfrien.



## Paté al Grand Marnier

*Tiempo de preparación:*

15 minutos + 6 horas

en el frigorífico

*Tiempo de cocción:*

10 minutos

*Para 8 unidades*



100 g de mantequilla  
500 g de hígado de pollo  
1 cebolla mediana troceada  
1 diente de ajo majado  
1/4 taza de Grand Marnier  
1/4 taza de nata líquida  
1/4 taza de salvia seca  
1/4 cucharadita de tomillo  
seco

1. Caliente la mantequilla  
en una cacerola de fondo

pesado. Añada el hígado,  
la cebolla, el ajo y el  
Grand Marnier. Cueza a  
fuego medio, removiendo,  
hasta que el hígado esté  
casi cocido y la cebolla  
blanda. Lleve a ebullición  
y deje cocer 5 minutos.  
retire del fuego y deje  
enfriar ligeramente.

2. Pase la mezcla por la  
batidora durante 30 se-  
gundos o hasta obtener  
una mezcla homogénea.  
Añada la nata y las hier-  
bas y bata 15 segundos.  
3. Vierta la mezcla en un  
recipiente de una  
capacidad de 3 tazas,  
cúbralo con film  
transparente y refrigérelo  
durante 6 horas, hasta  
que se haya solidificado.  
Sirvalo con tostadas  
melba o galletas saladas.

### CONSEJO

Puede adquirir las tos-  
tadas melba en cual-  
quier supermercado. Si  
desea hacerlas en casa,  
retire la corteza de las  
rebanadas de pan  
fresco, allánalas con un  
rodillo y córtelas en la  
forma que prefiera. Se-  
que el pan en el horno  
10 minutos a 210°C.  
O bien, tueste pan  
blanco de molde por  
los 2 lados y corte por  
el centro con un cuchi-  
llo de sierra de modo  
que obtenga 2 rebana-  
das muy delgadas, tos-  
tadas por un solo lado;  
tueste un poco el otro.

Paté al Grand Marnier (arriba) y  
Medias lunas de guindilla, ajo y queso parmesano.



## Ruedas de salchicha picantes

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 25 unidades



125 g de salchichas en picadillo

1 zanahoria pequeña, rallada fina

1 cebolleta, picada fina

1 diente de ajo, majado

2 cucharaditas de concentrado de tomate

1 cucharadita de curry en polvo

1 cucharadita de romero fresco picado

1 lámina de hojaldre preparado

1. Precaliente el horno a 210°C. Forre 2 bandejas de horno con papel parafinado. Mezcle el picadillo con la zanahoria, la cebolleta, el ajo, el tomate, el curry y el romero.

2. Distribuya la mezcla de manera uniforme sobre el hojaldre y enrolle. Con un cuchillo afilado, corte en rebanadas de 1 cm.

3. Dispóngalas sobre las bandejas a 4 cm unas de otras. Hornee 20 minutos o hasta dorarlas.

Nota: Estas ruedas resultan mucho más sabrosas si se consumen el día de su elaboración, pero se conservan hasta

2 días en el frigorífico en un recipiente hermético. Antes de servir, recalientelas en el horno a una temperatura moderada durante 15 minutos. Se pueden congelar, tanto cocidas como crudas, hasta 3 meses. Congélelas en las bandejas de horno antes de introducirlas en una bolsa para congelados, para asegurarse de que las ruedas quedan separadas unas de otras. Resultan extraordinarias si se sirven acompañadas de salsa de tomate.

## Bocaditos de queso

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

25 minutos

Para 20 unidades



230 g de queso ricotta, hecho puré

200 g de queso feta, desmenuzado

1 taza de queso cheddar rallado

1 huevo poco batido

pimienta

1 cucharada de perejil recién picado

1/2 taza de leche

1 cucharada de harina de fuerza

1/4 taza de aceite de oliva

10 láminas de pasta filo

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde llano de 30 x 20 cm con aceite. Mezcle los tres quesos, el huevo, la pimienta, el perejil, la leche y la harina en un cuenco grande. Con un tenedor, bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

2. Disponga 5 láminas de pasta filo sobre la superficie de trabajo y cubra el resto con un paño húmedo para que no se sequen. Unte la mitad de la lámina con aceite y dóblela por la mitad. Coloque la pasta doblada en la base del molde y unte la parte superior con aceite. Realice esta operación con las 5 láminas.

3. Distribuya la mezcla de queso sobre la base de pasta y allane la superficie. Repita la operación de engrasado y doblado con las 5 láminas que quedan; recorte los bordes con un cuchillo afilado, si es necesario. Divida la masa en 20 porciones, marcándolas sin cortar la base, y unte la parte superior con el resto del aceite.

4. Hornee durante 25 minutos o hasta que estén bien doradas y crujientes. Retírelo del horno y déjelo enfriar en el molde. Utilice un cuchillo de sierra para cortar las porciones.

Bocaditos de queso (arriba) y Ruedas de salchicha picantes.





## Índice

*Los números de página que aparecen en cursiva indican la página de la fotografía*

Abanicos al coñac 40, 41  
Anillos de requesón y pera 46, 47

Besos de merengue 36, 37  
Bizcocho con nata y mermelada 20, 21  
Bizcocho de crema agria 10, 11

Bizcocho merengado con nueces 48, 48

Bocaditos de queso 62, 63  
Bolos de cebolla y cebollino con mantequilla de bacon 53, 54

Bolos de Chelsea 2, 3  
Bolos de Devonshire 10, 11  
Bolos de leche 20, 21  
Buñuelos de canela 46, 47

Caracolas de avellana glaseadas con caramelo 6, 7  
Córneres de nata 30, 31  
Cortes de manzana 42, 43

Éclairs de chocolate 38, 39  
Espirales vienesas 30, 31

Frittata de espárragos en tiras 58, 59

Hojaldres de fruta 34, 34

Lamingtons 27, 28  
Lionesas saladas 56, 57

Magdalenas 42, 43  
Magdalenas con arándanos 6, 7  
Magdalenas de plátano y pasas 29, 29  
Mantecados 36, 37



Medias lunas de coco y albaricoque 50, 51  
Medias lunas de guindilla, ajo y queso parmesano 60, 61

Minitortitas de limón 12, 13  
Mostachones de coco y almendra 44, 45  
Muffins ingleses 8, 9

Palmeras de fruta de la pasión 32, 33  
Pan de maíz con jamón y queso 54, 55  
Pan de melaza y malta 24, 25

Pan de naranja 22, 23  
Pastel de avellanas con crema de café 16, 17  
Pastel de cerezas 12, 13  
Pastel de higos y naranja 16, 17

Pastel de limón y pacanas 18, 19  
Pastel de limón y plátano 22, 23  
Pastel Streusel 5, 5  
Paté al Grand Marnier 60, 61  
Porciones de Sacher 24, 25

Rollo de cerezas, dátiles y nueces 18, 19  
Rollo de chocolate con frambuesas 14, 15  
Ruedas de salchicha picantes 62, 63

Sandwiches 52, 53  
Strudel de miel y frutos secos 50, 51

Tarta de almendras 26, 27  
Tarta de chocolate 3, 4  
Tarta de ciruela, manzana y almendra 48, 49

Tartaletas de calabaza 58, 59  
Tartaletas de crema 34, 35  
Tartaletas de fruta 27, 28

Tartaletas de mantequilla 36, 37  
Tartaletas de músico 44, 45  
Torta de almendras 38, 39  
Tortitas 20, 21

## PRÓXIMOS TÍTULOS INCLUIDOS EN ESTA COLECCIÓN DE KÖNEMANN:

Recetas de patata populares	Deliciosos platos al curry
Cocina china	Tartas dulces y saladas
El mundo de las hamburguesas	Cocina tailandesa
Cocina francesa	Cocina mexicana
Cocina inglesa	Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Cocina escocesa	Nuevas recetas infantiles
Pasteles y tartas	Helados y postres
Cocina india	Pasteles rápidos y sabrosos
Pasteles y puddings	Tentadoras pastas de té
Cocina griega	Galletas, pastas y mantecadas
Nuevas recetas de verdura	Tartas de fiestas infantiles
Cocina indonesia	Pequeñas delicias de fiesta
Cocina libanesa	Fiestas infantiles
Sopas de todo el mundo	Aperitivos y entrantes
Sabrosas recetas de pollo	Dulces y bombones
Cocina cajún	Cocina italiana
Deliciosas ensaladas	Cocina marroquí
Cocina irlandesa	Pasta perfecta
Cocina española	